

Rijsttaart met roerbakgroente

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten :

200 g hamblokjes (of kip- of tofureepjes)

2 eieren

2 teentjes knoflook, gepeld

ca. 800 g roerbakgroenten naar keuze

4 el olijfolie

Zout en peper

En van Fair Trade Original:

400 g Pandan rijst

3 el Rode Curry Kruidenpasta

Extra nodig: bakpapier, springvorm (Ø 22-24 cm)

Bereidingstijd: ca. 20 minuten (excl. 20 minuten oventijd)

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Bereid de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
- Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak hierin de hamblokjes.
- Voeg de curry toe en fruit deze even mee.
- Roer de rijst los met een vork en meng de ham-curry blokjes erdoor.
- Klop de eieren los.
- Voeg naar smaak zout bij het losgeklopte ei en meng het goed door het rijstmengsel.
- Bedek de bodem en opstaande rand van een springvorm met bakpapier en bestrijk het bakpapier met olie.
- Schep het rijstmengsel in de vorm en druk het met de bolle kant van een lepel stevig aan.
- Zet de vorm circa 20 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.
- Verhit intussen de rest van de olie in een wok en voeg de roerbakgroenten toe.
- Pers de teentjes knoflook erboven uit.
- Wok de groenten beetgaar en breng op smaak met zout en peper.
- Stort de rijsttaart op een plat bord, snijd hem in punten en serveer met de groenten.